IT

Istruzioni per l'uso

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Importanti precauzioni di sicurezza 4

Installazione 5

Servizio assistenza 6

Guida alla ricerca guasti 6

Pulizia e manutenzione 7

Pulizia generale della friggitrice 7

Dichiarazione di conformità CE 8

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente 8

Descrizione del prodotto 8

Dimensioni del piano e del pianale 9

Avvertenze 9

Primo uso della friggitrice 9

Riempimento con olio 10

Area fredda 10

Termostato di sicurezza 10

Uso della friggitrice 10

Precauzioni durante l'uso di grasso solido 11

Suggerimenti per una corretta frittura 11

Uso del coperchio 12

Cambio dell'olio di frittura 12

Svuotamento del vassoio 12

Tabella dei tempi di cottura 13

Importanti precauzioni di sicurezza

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre.

⚠ Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo per la sicurezza e dai termini:

⚠ PERICOLO:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

⚠ AVVERTENZA:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e sottolineano ciò che può succedere in caso di mancato rispetto delle istruzioni.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.

⚠ AVVERTENZA:

La mancata osservanza delle informazioni di cui al presente manuale può provocare un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali o lesioni personali.

- Non conservare o usare benzina o altri gas e liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente
- Se necessario, il cavo di alimentazione deve essere sostituito esclusivamente con un cavo di alimentazione avente caratteristiche identiche a quello originale fornito dal produttore (tipo HO5 RN-F).
  Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali domestici o beni, derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.
- Non usare prese multiple o prolunghe.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione tirando il cavo.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Evitare di toccare il piano di cottura con parti del corpo umide e di utilizzarlo a piedi nudi.
- Questo piano di cottura (classe 3) è stato progettato per essere utilizzato soltanto ed esclusivamente per la cottura di cibi in ambienti domestici. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente. Tale uso dell'apparecchio potrebbe determinare un avvelenamento da monossido di carbonio, oltre che il surriscaldamento del piano di cottura. Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non allontanarsi durante la preparazione di pietanze ricche di olio, grassi o alcool (per es. rum, cognac, vino).
- Gli elementi dell'imballaggio devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.
- Prima di pulirlo o effettuare interventi di manutenzione, attendere che il piano di cottura si sia raffreddato.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Installazione

Suggerimenti
Importante: Prima di qualsiasi intervento di installazione o manutenzione, scollegare la friggitrice dall'alimentazione di rete.

- Il collegamenti elettrici devono essere realizzati prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica.
- L'installazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative locali vigenti.
- Una volta tolta la friggitrice dall'imballo, verificare che non abbia subito alcun danno durante il trasporto.
  In caso di dubbio, contattare il Servizio Assistenza autorizzato più vicino.

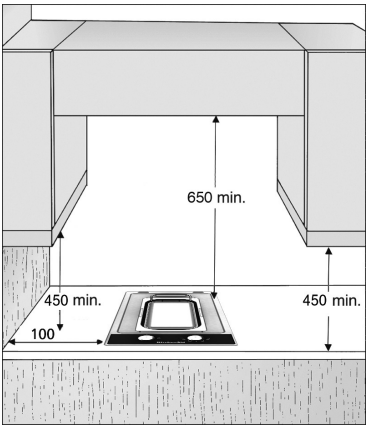
Installazione a incasso

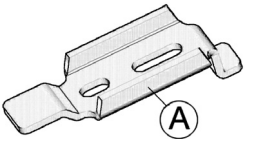
- Eseguire sul pianale tutti i tagli richiesti prima di inserire l'apparecchio. Rimuovere delicatamente tutti i frammenti o i residui che potrebbero danneggiare il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- La friggitrice deve rientrare in un pianale con uno spessore minimo di 30 mm e massimo di 50 mm.
- Inserire un pannello separatore ad una distanza minima di 20 mm dal fondo della friggitrice, in modo tale da non renderlo accessibile all'utilizzatore.
- Se la friggitrice deve essere installata accanto a un elemento a colonna, lasciare una distanza di almeno 100 mm dall'estremità della friggitrice.
- Ricavare un'apertura nel piano di lavoro, rispettando le dimensioni specificate.
- Dopo aver accuratamente pulito la superficie di applicazione, montare sul piano di lavoro la guarnizione fornita (se non già presente).

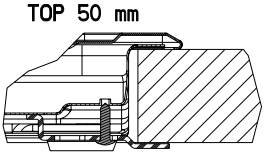
Importante: prima di installare la friggitrice, rimuovere la protezione in plastica.
Assicurarsi che l'apertura praticata nel piano di lavoro per alloggiare la friggitrice corrisponda alle indicazioni del disegno dimensionale, rispettandone le tolleranze.
Non forzare mai l'inserimento della friggitrice nel piano di lavoro.

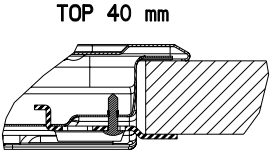
• **Per l'installazione**, utilizzare le staffe e le viti in dotazione.
1. Posizionare il piano all'interno dell'apertura praticata secondo le dimensioni nella prima pagina.

NOTA: Il cavo di alimentazione elettrica deve avere una lunghezza tale da permettere l'estrazione del piano verso l'alto.
2. Per bloccare il piano di cottura, utilizzare le staffe (A) in dotazione.
3. Posizionare le staffe in corrispondenza dei fori evidenziati dalla freccia e fissarle con le apposite viti in modo da adattarle allo spessore del piano di lavoro (vedi fig. 1).









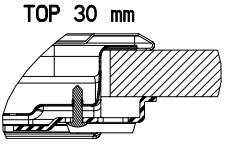


fig. 1

Installazione

Collegamento elettrico

- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il collegamento elettrico deve essere eseguito da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative locali vigenti.
- All'installatore spetta la responsabilità del corretto collegamento elettrico dell'elettrodomestico e dell'osservanza delle relative norme di sicurezza.
- In osservanza alle direttive riguardanti la sicurezza, durante l'installazione utilizzare un interruttore unipolare con una distanza minima fra i contatti di 3 mm.
- Non usare prese multiple o prolunghe.
- Una volta installato l'elettrodomestico, i componenti elettrici non devono essere accessibili.

Servizio assistenza

Prima di contattare il centro assistenza, prepararsi a fornire le seguenti informazioni:

- tipo di guasto o di inconveniente rilevato;
- modello esatto (riportato sull'etichetta affissa sul libretto istruzioni o sulla garanzia);
- il numero di assistenza che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola, posta sotto il piano di cottura e sul libretto istruzioni o sulla garanzia;
- indirizzo e numero telefonico.

Qualora si renda necessario un intervento di riparazione, rivolgersi ai centri di assistenza tecnica autorizzati indicati sulla garanzia.

SERVICE 0000 000 00000

Guida alla ricerca guasti

L'olio non si riscalda:

Verificare se:

- Se non si è verificata alcuna interruzione di corrente, significa che si è inserito il termostato di sicurezza. in tal caso, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.
- La manopola del termostato è impostata su "0".

L'olio trabocca:

Verificare se:

- Il cestello è stato immerso nell'olio troppo rapidamente.
- Il livello dell'olio supera la tacca di livello massimo.
- Il cestello è sovraccarico

Sono presenti odori sgradevoli:

- L'olio o il grasso di cottura sono vecchi e devono essere cambiati.

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA:

Prima di qualsiasi intervento di pulizia e/o manutenzione, disinserire il piano di cottura dalla rete elettrica e attendere che si sia raffreddato.
Per un buon mantenimento del piano di cottura, è necessario pulirlo, rimuovendo eventuali residui di cibo, al termine di ogni utilizzo.

Pulizia della superficie del piano di cottura:
- Lavare la superficie del piano di cottura con acqua tiepida e/o con detergente neutro, risciacquare e asciugare attentamente con uno straccio morbido o con un panno in pelle.
- La superficie in acciaio inox può rimanere macchiata o corrosa se esposta a contatto prolungato con detergenti molto aggressivi; detergenti contenenti cloro e/o suoi composti, ammoniaca o di acidità elevata danneggiano irrimediabilmente il piano di cottura. Si consiglia, prima di qualsiasi utilizzo, di consultare attentamente l'etichetta del prodotto al fine di verificarne la completa idoneità.
- Evitare il contatto prolungato con sostanze acide e alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.
- Si consiglia di asciugare prontamente eventuali tracimazioni (acqua, sugo,caffè, etc).
- Non utilizzare prodotti abrasivi e pagliette.
- Non usare pulitori a vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Le parti smaltate e il vetro vanno lavate con acqua tiepida e/o un detergente neutro.

Pulizia generale della friggitrice

- Prima di pulire la friggitrice, spegnerla e attendere che si raffreddi.
- Pulire l'esterno con un panno inumidito in acqua calda e sapone o acqua e detergente liquido, senza sporcare il vassoio. Per agevolare le operazioni di pulizia, rimuovere il vassoio dell'olio.
- Le superfici di acciaio inox possono essere pulite con prodotti specifici.
- Non utilizzare tamponi in acciaio o prodotti abrasivi, corrosivi o a base di cloro.
- Non lasciare sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone, ecc.) sulle superfici della friggitrice.
- Il vassoio dell'olio e il cestello sono lavabili nel lavandino, ma è preferibile l'uso della lavastoviglie.
- Pulire a fondo la resistenza elettrica con un panno asciutto o inumidito di acqua. Non spostare la sonda della temperatura.
- Fare attenzione che non penetri acqua all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare pulitori a vapore, onde evitare che l'umidità si infiltri nell'apparecchio rendendolo pericoloso.

Dichiarazione di conformità CE

CE

- Il presente piano di cottura è stato progettato, costruito e commercializzato in conformità:
  - agli obiettivi di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);
  - ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE;
- Questo piano di cottura è idoneo al contatto con gli alimenti ed è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

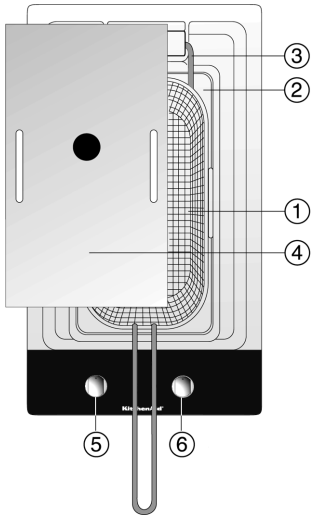
Smaltimento del materiale d'imballaggio
Il materiale d'imballo è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio (♺). Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Rottamazione del prodotto
- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Smaltendo questo prodotto in modo corretto, si contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere conferito presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Descrizione del prodotto KHDS 3010

1. Cestello con gancio di scarico e manico pieghevole
2. Vassoio dell'olio
3. Resistenza elettrica basculante - 1600 W
4. Coperchio
5. Manopola di controllo On/Off
6. Manopola termostato olio

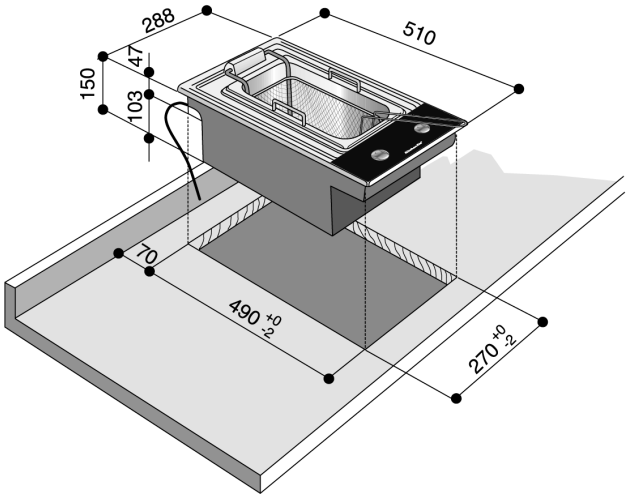


Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella della rete. I dati tecnici indicati sulla targhetta matricola sotto il piano cottura sono forniti anche sul lato destro.

CONNESSIONI ELETTRICHE

Tensione di alimentazione	**Conduttori: numero e misura**
230~+ ⏚	H05 RN-F 3 x 1 mm²

Dimensioni del piano e del pianale (mm)



Type PLARD 230 V ~ 50 Hz 1.6 kW

⚠ AVVERTENZE:

- Non introdurre mai alimenti bagnati nella friggitrice.
- Prima dell'uso, accertarsi che non siano presenti residui di acqua sul vassoio dell'olio o sul coperchio.
- Gli alimenti congelati sono spesso coperti da uno strato di ghiaccio che deve essere eliminato prima della frittura. Abbassare lentamente il cestello per evitare che si verifichi un traboccamento per ebollizione.
- Non lasciare mai acqua vicino alla friggitrice durante l'uso - rischio di spruzzi di olio/acqua.
- In caso di incendio, spegnere immediatamente le fiamme utilizzando il coperchio della friggitrice e un asciugamano asciutto (non utilizzare panni bagnati).
- La friggitrice e le superfici adiacenti raggiungono temperature molto elevate durante l'uso e potrebbero verificarsi spruzzi di olio bollente.
- Tenere lontani i bambini e fare attenzione agli spruzzi di olio.

Primo uso della friggitrice

- Rimuovere la pellicola adesiva che protegge alcuni componenti.
- Rimuovere delicatamente tutti i residui di colla senza utilizzare sostanze abrasive, onde evitare di graffiare le superfici.
- Rimuovere il cestello, sollevare la resistenza elettrica ed estrarre il vassoio dell'olio.
- Lavare e asciugare accuratamente il vassoio e il cestello (preferibilmente in lavastoviglie).
- Riposizionare il cestello, il vassoio e la resistenza elettrica.
- Riempire il vassoio con 3 litri di acqua.
- Ruotare la manopola di controllo su On (accensione) e la manopola del termostato su 150°C.
- Lasciare accesa la friggitrice fino ad ebollizione dell'acqua, quindi ruotare entrambe le manopole sulla posizione Off (spegnimento).
- Lasciare raffreddare la friggitrice.
- Svuotare il vassoio e asciugare accuratamente sia il vassoio che la resistenza elettrica.
- La friggitrice è pronta per l'uso.

Riempimento con olio

- Estrarre il cestello.
- Riempire il vassoio con circa 2 litri di olio. Se si utilizza il grasso, occorre scioglierlo preventivamente. Il livello deve essere compreso tra le tacche massima e minima riportate sul vassoio.
- Accertarsi che la resistenza elettrica sia completamente abbassata.

⚠ AVVERTENZA:

Importante: Non accendere mai la resistenza elettrica se non è immersa nell'olio.

Area fredda

- La friggitrice è dotata di un'ampia area fredda sotto la resistenza elettrica per lo stabilizzarsi delle particelle solide. Ciò garantisce una maggiore durata dell'olio e una migliore qualità della frittura, la quale risulterà uniforme e senza punti bruciati.

Termostato di sicurezza

- L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza a reset manuale, che spegne l'apparecchio quando la temperatura aumenta eccessivamente a causa di un guasto. In tal caso, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.

Uso della friggitrice

- Controllare il livello di olio o grasso: esso deve essere compreso fra la tacca di minimo e quella di massimo.
- Accertarsi che la resistenza elettrica sia completamente abbassata.
- Ruotare la manopola di controllo sulla posizione On (accensione).
- Ruotare la manopola del termostato sulla temperatura richiesta.
- Prima di sistemare gli alimenti nel cestello, asciugarli accuratamente, in quanto il contatto con l'acqua e l'olio caldo può provocare spruzzi molto pericolosi.
- Riempire il cestello con gli alimenti da friggere e abbassarlo lentamente immergendolo nell'olio.

⚠ AVVERTENZA:

ATTENZIONE: Se gli alimenti sono troppo bagnati, si verificherà la formazione repentina e pericolosa di schiuma.

- Quando gli alimenti sono cotti, estrarre il cestello e appoggiarlo sul supporto per far scolare l'eccesso di olio.
- Eliminare con un panno gli eventuali traboccamenti.

Precauzioni durante l'uso di grasso solido

Alcuni grassi per friggere si solidificano quando si raffreddano. Scioglierli come segue:
- Praticare un foro nel grasso in basso verso la resistenza elettrica.
- Accendere la friggitrice a 160°C per circa 1 minuto, quindi ruotare la manopola di controllo del termostato su 0.
- Ripetere questa operazione finché il grasso non si è sciolto completamente.

⚠ AVVERTENZA:

ATTENZIONE: Accertarsi che, durante lo scioglimento del grasso, la resistenza elettrica non diventi incandescente provocando l'incendiarsi del grasso.
Importante:
- Non accendere mai la friggitrice con la resistenza elettrica sollevata. Se ciò dovesse accadere accidentalmente, non immergere mai la resistenza elettrica nell'olio o nel grasso prima che si sia raffreddato.

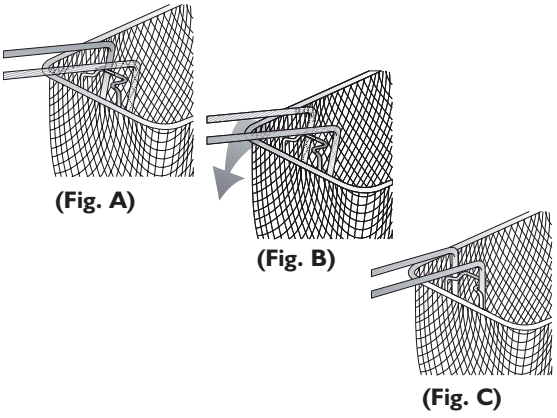
Suggerimenti per una corretta frittura

- Ogni alimento ha una temperatura di frittura consigliata che dovrebbe essere rispettata; infatti, se la temperatura è troppo bassa, la frittura risulterà unta, mentre se la temperatura è troppo elevata, gli alimenti saranno eccessivamente croccanti nella parte esterna e crudi all'interno.
- Utilizzare un olio di buona qualità adatto per fritture. Non utilizzare olio di semi miscelato.
- Immergere nell'olio il cestello con gli alimenti da friggere solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura.
- Non sovraccaricare il cestello, onde evitare che la temperatura dell'olio scenda improvvisamente e la frittura risulti unta e irregolare.
- Utilizzare preferibilmente alimenti con uguale spessore. Gli alimenti troppo spessi si cuociono in modo irregolare al centro, anche se l'aspetto esterno è buono.
- I cibi di grandi dimensioni (pollo, pesce intero, ecc.) devono essere girati a metà cottura.
- Asciugare gli alimenti accuratamente (es. patate) prima di friggerli.
- Gli alimenti ad alto contenuto di acqua, come pesce, carne e verdure, dovrebbero essere impanati o infarinati. Accertarsi di eliminare l'eccesso di pane grattugiato o farina.
- Non salare gli alimenti nella friggitrice.
- Al termine della frittura, rimuovere gli alimenti dal cestello: i vapori grassi emanati rendono morbidi gli alimenti fritti.
- Dopo la cottura, filtrare l'olio o il grasso alcune volte e cambiarlo frequentemente.

Uso del coperchio

- Prima di coprire la friggitrice con il coperchio, attendere che l'olio si sia raffreddato.
- Per posizionare correttamente il coperchio, piegare all'interno il manico del cestello **(Fig. A)**.
- Per riposizionare il manico, tirarlo verso l'esterno **(Fig. B)** fino a che non si aggancia nella corretta posizione **(Fig. C)**.

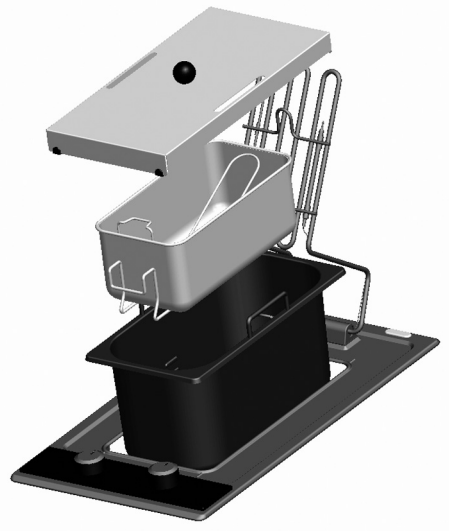
Importante:
Se l'olio si incendia, soffocare immediatamente le fiamme con il coperchio della friggitrice. Non usare mai acqua, in quanto potrebbe provocare un aumento delle fiamme.



(Fig. A)

(Fig. B)

(Fig. C)



Cambio dell'olio di frittura

- Controllare periodicamente il livello dell'olio, in modo che non scenda mai al di sotto del minimo.
- Cambiare l'olio regolarmente.
- Se, durante la cottura, l'olio emette fumo o cattivo odore, occorre sostituirlo completamente.

Svuotamento del vassoio

- Svuotare il vassoio quando l'olio si è raffreddato.
- Per estrarre il vassoio, sollevare la resistenza elettrica e il vassoio utilizzando i manici. Nel sollevare la resistenza elettrica fare attenzione alle gocce di olio, eliminandole immediatamente.
- Per vuotare il vassoio dell'olio, tenere saldamente il vassoio e versare l'olio da un angolo.
- Se si utilizzano grassi che si solidificano, sollevare la resistenza elettrica prima della solidificazione.

Tabella dei tempi di cottura

I valori riportati di seguito sono indicativi; i tempi e le temperature possono variare a seconda della qualità degli alimenti.

TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA			
Alimenti da friggere	**Quantità (grammi)**	**Temp. (°C)**	**Tempo (min.)**
Alimenti freschi			
Patate fritte a fette	800	180	6/8
Alimenti impanati freschi			
Cavolfiori a pezzetti	400/450	160	8/10
Melanzane a fette	250/350	170	6/8
Zucchine a fette	250/300	160	6/8
Polpette (circa 7)	400	160	6/8
Costolette	220	160	7/9
Alimenti infarinati freschi			
Calamari	500	160	10/12
Sardine	500	160	10/12
Seppie	500	160	10/12
Canestrelli	400	160	7/9
Sogliola	200	160	5/7
Alimenti congelati			
Crocchette di patate	400	180	5/6
Patate fritte a fette	600	180	8/10
Cavolfiori infarinati a pezzetti	600	180	8
Melanzane infarinate	300	180	7
Zucchine infarinate	300	180	12
Funghi infarinati	350	180	7
Bastoncini di pesce	300	180	4/6
Costolette impanate	300	180	12

N.B. Man mano che si acquisisce esperienza con la friggitrice, sarà possibile stabilire il miglior tempo di cottura per ciascun alimento.

Whirlpool Europe S.r.l.
Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)
Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268
www.whirlpool.eu

Printed in Italy
06/10

5019 719 01210/A

IT